

## PENGARUH PERSEPSI WARNA TERHADAP PERSEPSI CITA RASA TEH

Nama: Naomi Hatoguan Simangunsong  
Jurusan/Program Studi: Fakultas Psikologi  
Pembimbing:  
Marselius Sampe Tondok, S.S., M.Si  
Dra. Ajuni, M.Si

### ABSTRAK

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen yaitu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui dan menjelaskan pengaruh persepsi warna terhadap persepsi cita rasa pada minuman teh dengan menggunakan desain *between group design*. Subjek penelitian eksperimen ini berjumlah 20 orang yang dibagi menjadi 2 kelompok eksperimen. Pengambilan sampel menggunakan *accidental sampling* dengan membagi kelompok eksperimen menggunakan *random assignment*. Alat ukur yang digunakan dalam penelitian eksperimen ini adalah atribut cita rasa Chan et al (2011) dengan reliabilitas sebesar 0,788. Analisis data yang digunakan adalah uji hipotesis *independent sample t test*. Pada rasa manis di gelas warna merah dengan nilai  $p= 0,000$  ( $p<0,05$ ), pada rasa pahit di gelas warna merah dengan nilai  $p= 0,000$  ( $p<0,05$ ), pada rasa *astringent* di gelas warna merah dengan nilai  $p= 0,000$  ( $p<0,05$ ), pada rasa *floral* di gelas warna merah dengan nilai  $p= 0,000$  ( $p<0,05$ ), pada rasa daun teh di gelas warna merah dengan nilai  $p= 0,000$  ( $p<0,05$ ), pada rasa manis di gelas warna biru dengan nilai  $p= 0,035$  ( $p<0,05$ ), pada rasa pahit di gelas warna biru dengan nilai  $p= 0,000$  ( $p<0,05$ ), pada *rasa astringent* di gelas warna biru dengan nilai  $p= 0,000$  ( $p<0,05$ ), pada *rasa floral* di gelas warna biru dengan nilai  $p= 0,000$  ( $p<0,05$ ), pada rasa daun teh di gelas warna biru dengan nilai  $p= 0,000$  ( $p<0,05$ ) yang menunjukkan bahwa persepsi warna dapat mempengaruhi cita rasa teh. Kemudian berdasarkan mean nya gelas merah dipersepsikan lebih manis dan lebih *floral*, sedangkan gelas biru dipersepsikan lebih pahit, *astringent* dan rasa daun teh yang lebih kuat.

Kata kunci: persepsi, cita rasa, persepsi warna, persepsi cita rasa teh

## THE EFFECT OF COLOR PERCEPTION ON TASTE PERCEPTION OF TEA

Name: Naomi Hatoguan Simangunsong  
Dicipline/Study Programme: Faculty of Psychology  
Contributor:  
Marselius Sampe Tondok, S.S., M.Si  
Dra. Ajuni, M.Si

### ABSTRACT

*This research is an experimental study conducted to determine and explain the effect of color perception on taste perception in tea drinks. The method of this study used between group design. The subject of this reseacrh was 20 people and divided by 2 experimental groups. The sample was taken by accidental sampling method and dividing the group by random assignment. The measuring instrument used is the taste atribute by Chan et al (2011) with a reliability of 0,788. Analysis of the data used hypothesis test independent sample t test. The sweet taste in the red cup has a p value of 0,000 ( $p < 0,05$ ), the bitter taste in the red cup has a p value of 0,000 ( $p < 0,05$ ), the astringent taste in the red cup has a p value of 0,000 ( $p < 0,05$ ), the floral taste in the red cup has a p value of 0,000 ( $p < 0,05$ ), the tea leaves taste in the red cup has a p value of 0,000 ( $p < 0,05$ ), the sweet taste in the blue cup has a p value of 0,035 ( $p < 0,05$ ), the bitter taste in the blue cup has a p value of 0,000 ( $p < 0,05$ ), the astringent taste in the blue cup has a p value of 0,000 ( $p < 0,05$ ), the floral taste in the blue cup has a p value of 0,000 ( $p < 0,05$ ), the tea leaves taste in the blue cup has a p value of 0,000 ( $p < 0,05$ ) which indicates that color percepttion can effect the taste of the tea. Based on the mean value the red cups perceieved sweeter and more floral than the blue cups, while the blue cups perceived more bitter, astringent and has a stronger taste of tea leaves.*

**Keywords:** Perception, Taste, Color Perception, Taste Perception